



Shawarma-Grillgeräte für Kohle und Lavastein
BENUTZERHANDBUCH

GLDGB



A. EINLEITUNG	3
B. ZUSTÄNDIGKEITEN	4
C. WARNUNGEN UND WARNZEICHEN	4
D. GRUNDLEGENDE FUNKTIONEN	5
E. FRAGEN ZUR SICHERHEIT	5
F. TECHNISCHE DATEN	6
G. TRANSPORT UND MONTAGE	6
H. BEDIENFELD	7
I. BETRIEB	7
J. REINIGUNG UND WARTUNG	8
K. GARANTIEBEDINGUNGEN	8
L. KUNDENDIENST	8
M. RISIKOANALYSE-TABELLE	9
N. GARANTIEZERTIFIKAT	10–11



Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen in unsere Marke **GGM**, deren Produkte weltweit an zahlreiche Standorte vertrieben werden.

Dieses Produkt wurde gemäß weltweit anerkannten Standards hergestellt, und die Konformität mit den entsprechenden EU-Normen ist dokumentiert.

Der Benutzer sollte die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen während der Installation und Nutzung befolgen; andernfalls erlischt möglicherweise die Gewährleistung für das Produkt.

B. VERANTWORTLICHKEITEN

Verantwortlichkeiten des Produktbesitzers:

Der Benutzer ist für die Einhaltung aller in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften verantwortlich. Der Benutzer trägt alle Risiken, die durch unsachgemäße Verwendung und Installation entgegen dieser Anleitung entstehen.

Verantwortlichkeiten des Herstellers:

Der Hersteller haftet für Herstellungs- und Montagefehler, sofern die in dieser Anleitung beschriebenen Maßnahmen korrekt befolgt wurden. Derartige Mängel werden vom Hersteller während der Garantiezeit behoben.

C. WARNHINWEISE UND VORSICHTSHINWEISE

	GEFAHR: Dieses Symbol warnt den Benutzer vor einem hohen Risiko. Der Benutzer muss die erforderlichen und wichtigen Vorschriften einhalten und befolgen.
	ELEKTRISCHE GEFAHR: Dieses Symbol weist auf ein hohes Verletzungs- und Todesrisiko durch elektrischen Strom hin.
	THERMISCHE GEFAHR: Dieses Symbol weist auf Verletzungsrisiken aufgrund hoher Temperaturen hin.
	SCHUTZHANDSCHUHE: Dieses Symbol weist darauf hin, dass Schutzhandschuhe gegen hohe Temperaturen getragen werden sollten.

D. GRUNDLEGENDE MERKMALE

Shawarma-Maschinen werden aus hitzebeständigen Materialien hergestellt. Dadurch werden Wärmeverformungen auf ein Minimum reduziert.

Der Kamin-Typ ist A1. A1-Kamin: Dieser Typ bezeichnet Produkte, die nicht durch direkten Anschluss an einen Kamin betrieben werden. Allerdings sollten solche Produkte unbedingt unter einem Absaug-Belüftungssystem verwendet werden.

Shawarma-Geräte sorgen durch das Drehen des Fleisches für eine gleichmäßige und gesunde Zubereitung. Sie werden mit oder ohne Motor hergestellt.

Es gibt zwei Arten von Spießen für Shawarma-Maschinen (quadratisch und schwertförmig). Dadurch wird ein Verrutschen des Fleisches verhindert.

Das Produkt verfügt über eine gepresste Auffangschale, die das Auffangen und Entnehmen des geschnittenen Fleisches erleichtert.

Bei Shawarma-Maschinen mit Motor ist eine Ölauffangschublade vorhanden. Diese sollte regelmäßig überprüft werden, um ein Überlaufen zu vermeiden.

Die Gasinstallation erfolgt über Kupferrohre. Die Maschine lässt sich problemlos auf andere Gasarten umrüsten.

E. SICHERHEITSHINWEISE

Das Produkt ist zum Kochen bestimmt.

Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Es darf nicht von Kindern und Menschen mit Behinderung benutzt werden.

Die Montage und die Umrüstung auf andere Gasarten sollten von einem zugelassenen Montagepersonal oder einem autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.

Nehmen Sie keine Einstellungen am Produkt vor.

Diese Anweisungen gelten, sofern auf dem Produkt ein Ländercode angegeben ist. Ist dies nicht der Fall, lesen Sie bitte die technischen Anweisungen, die die notwendigen Hinweise zur Anpassung des Geräts an die in Ihrem Land geltenden Bedingungen enthalten.

Stellen Sie einen Feuerlöscher in der Nähe des Produkts bereit! Setzen Sie das Produkt im Brandfall keinem Druckwasser aus! (z. B. durch Besprühen mit einem Schlauch)

Sollte ein Gasleck auftreten, schließen Sie das Hauptgasventil! Entzündliches Material muss sofort entfernt werden!

ENG

SHAWARMA-MASCHINE MIT KOHLE UND LAVASTEIN



F. TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	Gewicht (kg)	Abmessungen (cm)	Leistung (kW/kcal)	Beheizt (Stück)	Motor (Volt/Watt)	Erdgas / Flüssiggas (mbar)
GLDGB	118	58 × 80 × 117,5	16/13757	4	230 Volt / 26 Watt	21/25 – 30/50

G. TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

Treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen gegen Sturz- und Rollgefahren!

Wenn das Produkt von Hand transportiert wird, sollte auf eine gleichmäßige Lastverteilung geachtet werden. Beim Transport mit einem Fahrzeug: Befestigen Sie Ihr Produkt mit einem Seil im Fahrzeug.

Die Gasinstallation darf während des Transports nicht beschädigt werden!

Die Nylon-Schutzhüllen des Produkts müssen vollständig entfernt werden! Gusskocher und Transporttablets sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden!

Stellen Sie das Produkt auf einen glatten und festen Untergrund! Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von elektrischen Anlagen, explosiven und brennbaren Materialien.

Reinigen Sie das Produkt nicht mit Scheuermitteln! Verwenden Sie zur Reinigung einen Ölentfetter oder ein Pflegespray!

Die Montage des Produkts muss von einem autorisierten Kundendienst oder einem zugelassenen Montagepersonal durchgeführt werden! Der Gasdruck muss überprüft werden!

Der Montagebereich muss brandsicher abgegrenzt sein! Über dem Produkt muss eine Belüftungsanlage vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem Produkt und der Wand sollte mindestens 20 cm betragen. Wenn zwei Produkte nebeneinander aufgestellt werden, sollte der Abstand zwischen ihnen 30 cm betragen. Der flexible Gasanschlussschlauch sollte kürzer als 150 cm sein.

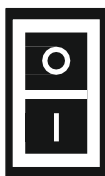
Das Gerät muss am Boden befestigt werden! Bitte trennen Sie während des Transports die Wasser- und Gasanschlüsse.

Eine Umrüstung auf andere Gasarten ist durch den Austausch von Injektor und Gasdüse möglich. (Die Umrüstung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.)

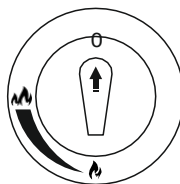
H. BEDIENTELD

Am Gerät befinden sich ein Ein-/Aus-Schalter und ein Gasventilschalter.

Ein-/Aus-Schalter: Schaltet den Motor ein. **Gasventilschalter:** Schaltet das Gasventil ein.



Motor



Gasventil

I. BETRIEB

Die Gasinstallation muss vor Inbetriebnahme des Produkts von einem Fachmann durchgeführt werden!

Vor der Inbetriebnahme des Produkts sind die im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zur Gasinstallation und zur Montage zu prüfen!

Verwenden Sie einen festen Gasdruckregler für 50 Mbar! Der Gasdruck am Anschluss betragen 21 mbar!

Die Gaszufuhr zum Brenner erfolgt durch Drehen des Gashahns des gewünschten Brenners gegen den Uhrzeigersinn bei gleichzeitigem Drücken des Knopfes.

Das Gas im Brenner wird mit einem beliebigen Zünder gezündet. Währenddessen sollte der Benutzer

den Druck aufrechterhalten, bis das Thermoelement zu arbeiten beginnt.

Die erforderliche Flammeneinstellung erfolgt durch Drehen des Hahnknopfs gegen den Uhrzeigersinn! Das Fleisch dreht sich kontinuierlich und langsam, um es gleichmäßig zu garen.

Bei motorbetriebenen Geräten sorgt der Motor für die Drehung des Fleisches.

Das Gerät darf während des Betriebs keinem Wind und Regen ausgesetzt werden, wenn es im Freien verwendet wird!

Der Abstand sollte 30 cm betragen, wenn zwei Geräte nebeneinander betrieben werden.

Bitte stellen Sie sicher, dass der Hahn vollständig geschlossen ist, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Bitte schließen Sie die Gashähne an den Hauptventilen! Im Falle eines Brandes oder eines Gaslecks muss das Hauptgasventil geschlossen werden!

In diesem Fall ist das zuständige Gasversorgungsunternehmen zu benachrichtigen. Bei Verdacht auf ein Gasleck
wahrgenommen wird, darf das Produkt erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem der Raum gelüftet und die Störung behoben wurde!

J. REINIGUNG UND PFLEGE

1. Das Produkt sollte nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch getrocknet werden.
2. Reinigen Sie das Produkt nicht mit Scheuermitteln! Verwenden Sie Ölentfetter oder Pflegesprays!
3. Die Hauptgasventile sollten während der Reinigung in die Aus-Stellung gebracht werden!
4. Die eingestellten Teile dürfen bei der Reinigung nicht beschädigt werden!
Teile, die überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden müssen:
 - Brenner:** Der Benutzer sollte den Verbrennungsvorgang überprüfen. Bei Feststellung einer Störung sollte der Brenner ausgetauscht werden.
 - Gashahn:** Er sollte als funktionsfähig angesehen werden. Das Bauteil sollte ausgetauscht werden, wenn trotz geschlossener Stellung ein Gasleck auftritt.
 - Thermoelement:** Seine Funktionsfähigkeit und Leistung sollten bei Temperaturänderungen überprüft werden. Das Bauteil sollte bei Feststellung eines Defekts ausgetauscht werden.
 - Motor:** Defekte und beschädigte Motoren, die sich nicht mehr drehen lassen, sollten durch neue ersetzt werden.
 - Hahnknopf:** Defekte und beschädigte Knöpfe sollten ausgetauscht werden. Das Produkt sollte nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch getrocknet werden.

K. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Datum des Produktverkaufs und die Garantiezeit für Herstellungsfehler beträgt zwei Jahre. Da das Produktgehäuse aus rostfreiem Material besteht, beträgt seine Lebensdauer bei ordnungsgemäßer Wartung zehn Jahre. Ersatzteile werden bis zum Ende der sicheren Lebensdauer des Geräts bereitgestellt.

Die Garantie deckt keine durch den Benutzer verursachten Schäden ab



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0